HACCP-terv kávézó számára

A HACCP elvein alapuló eljárások italok készítéséhez és értékesítéséhez, valamint beszállítói desszertek értékesítéséhez

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. Az üzlet adatai

Üzemeltető (név / cégnév, adószám) _____

Az üzlet címe _____

HACCP-felelős _____

Telefon és e-mail _____

Nyitvatartás _____

A terv bevezetésének dátuma _____

A tervvel érintett kínálat

Csoport	Példák	Kínáljuk
Meleg kávéitalok	espresso, cappuccino, latte, filterkávé	☐
Egyéb meleg italok	tea, forró csokoládé, chai, matcha	☐
Hideg italok	jeges kávé, limonádék, palackozott italok	☐
Szeszes italok	bor, palackos sör, égetett szeszes italok	☐
Cukrászati készítmények beszállítótól	torták, sütemények, sajttorta	☐
Pékáru és kisebb ételek	croissant, melegszendvics, szendvics	☐
Előrecsomagolt élelmiszerek	keksz, csokoládé, kávé hazavitelre	☐

A terv olyan üzletre készült, amely maga nem főz ételt. Ha meleg ételt készít (melegszendvics, leves, rakott étel), egészítse ki a hőkezelés és a meleg étel kiadásának kritikus szabályozási pontjával – lásd az 5. fejezet CCP 3 pontját.

2. A HACCP-csoport és a felelősségi körök

Szerep	Név	Feladat	Aláírás
HACCP-csoport vezetője		a terv bevezetése és igazolása, oktatás, a nyilvántartások ellenőrzése	
Műszakvezető		napi hőmérséklet-mérés, áruátvétel ellenőrzése, helyesbítő intézkedések	
Barista / felszolgáló		az eljárások betartása, személyi higiénia, nyilvántartás	

3. A terv alapelvei

A 852/2004/EK rendelet minden élelmiszer-vállalkozót kötelez arra, hogy a HACCP hét elvén alapuló eljárásokat vezessen be és tartson fenn (5. cikk). Kisvállalkozásoknál arányosan egyszerűsített, főként a jó higiéniai gyakorlatra épülő megközelítés is elfogadható. Az önellenőrzéshez önellenőrzési tervvel kell rendelkezni (28/2017. (V. 30.) FM rendelet 3. §).

1. Veszélyelemzés – mi veszélyeztetheti a vendég egészségét (biológiai, kémiai, fizikai veszélyek és allergének).
2. A kritikus szabályozási pontok (CCP) meghatározása – azok a lépések, ahol a veszélyt kézben kell tartani.
3. Kritikus határértékek – mérhető határok (hőmérséklet, idő).
4. Felügyelet (monitoring) – ki, hogyan és milyen gyakran mér.
5. Helyesbítő intézkedések – mi a teendő, ha a határértéket túllépik.
6. Igazolás – rendszeres ellenőrzés, hogy a rendszer működik.
7. Dokumentáció és nyilvántartás – a terv, a nyilvántartó lapok, az oktatás igazolása.

Fő jogszabályok

- 852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról, különösen 5. cikk (HACCP), 6. cikk (nyilvántartásba vétel) és II. melléklet.
- 178/2002/EK rendelet – az élelmiszerjog általános elvei, nyomonkövethetőség (18. cikk), visszavonás (19. cikk).
- 1169/2011/EU rendelet – 9. cikk (1) c) pont, 44. cikk, II. melléklet (allergének).
- 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről (Éltv.) – 23. § (bejelentés, megbetegedés gyanúja).
- 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-biztonsági feltételeiről.
- 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet – 4. és 5. § (az allergénekre vonatkozó tájékoztatás módja).
- 28/2017. (V. 30.) FM rendelet – önellenőrzési terv és dokumentáció.
- 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet – személyi higiénés alkalmassági vizsgálat.

4. A tevékenység menete (folyamatábra)

Lépés	Tevékenység	Megjegyzés
1	Áruátvétel	kávé, tej és növényi italok, desszertek, pékáru, italok, csomagolóanyag, tisztítószerek
2a	Száraz raktározás	kávé, tea, cukor, szirupok, poharak – szárazon, közvetlen napfénytől védve, a padlótól elemelve
2b	Hűtött tárolás	felbontott tej, tejszín, desszertek, szendvicsek
2c	Fagyasztott tárolás	jég, fagyasztott elősütött pékáru
3	Italkészítés	őrlés, extrakció, tejhabosítás, filterkávé, tea
4	Desszertek és pékáru előkészítése és kiadása	szeletelés, készresütés, kiadás hűtött vitrinből
5	Kiszolgálás	helyben fogyasztásra vagy elvitelre
6	Mosogatás és takarítás	mosogatógép vagy kézi mosogatás, a kávégép és a daráló tisztítása
7	Hulladék	kávézacc, csomagolás, ételmaradék, olaj

5. Veszélyelemzés és kritikus pontok

A veszélyek típusai: **B** biológiai (mikroorganizmusok), **K** kémiai (tisztítószerek, allergének, szennyezők), **F** fizikai (üvegszilánk, idegen anyag).

Lépés	Veszély	Szabályozó intézkedés	Pont
Átvétel	B: mikroorganizmusok elszaporodása hűtött árunál; K, F: sérült csomagolás	megbízható, bizonylatot adó beszállító, a hőmérséklet, a dátum és a csomagolás ellenőrzése, a hibás szállítmány visszautasítása	CCP 1
Száraz raktározás	B: penész, kártevők; F: szennyeződés	zárt csomagolás, FIFO-forgatás, dátumellenőrzés, kártevők elleni védelem	SZP
Hűtött tárolás	B: mikroorganizmusok elszaporodása magasabb hőmérsékleten	a tervben rögzített hűtési hőmérséklet, napi 2 mérés, a felbontott csomagolás dátummal jelölése; az alapanyag és a késztermék külön hűtőtérben	CCP 2
Italkészítés	B: szennyeződés a habosító fúvókáról és a kancsóról; K: tisztítószer-maradék	a fúvóka letörlése és kifúvatása minden habosítás után, tiszta kancsó, öblítés a tisztítás után	SZP
Italkészítés	K: allergének (tej, növényi italok, diós szirupok)	külön kancsók a növényi italokhoz, allergéntájékoztatás az itallapon	SZP
Desszertek és pékáru	B: szennyeződés szeletelés közben; K: allergének	tiszta eszközök, fogó, szeletelés tiszta felületen, a beszállító allergénlistája	SZP
Meleg étel kiadása (csak ha kínál ilyet)	B: mikroorganizmusok túlélése és elszaporodása	biztonságos hőkezelés, kiadás a tervben rögzített hőmérsékleten és időn belül	CCP 3
Kiszolgálás	F: sérült üveg szilánkjai	a sérült edény kiselejtezése, ellenőrzés kiadás előtt	SZP
Mosogatás	B: nem megfelelő tisztaság; K: szermaradék	a mosogatógép programja a gyártó szerint, adagolás, az eredmény ellenőrzése	SZP
Jég	B: a jéggép vagy a lapát szennyeződése	jég csak ivóvízből, a lapát a jégen kívül, a jéggép tisztítása a takarítási terv szerint	SZP

CCP = kritikus szabályozási pont, felügyelni és dokumentálni kell. SZP = a jó higiéniai gyakorlattal szabályozott pont, a napi ellenőrzőlisták keretében ellenőrizzük.

Kritikus pontok – határértékek, felügyelet és helyesbítő intézkedések

CCP	Kritikus határérték	Felügyelet	Helyesbítő intézkedés	Nyilvántartás
CCP 1 Hűtött áru átvétele	a gyártó által a csomagoláson megadott hőmérséklet; saját határérték: ..... °C; ép csomagolás; érvényes dátum	minden szállításnál, beszúrós vagy érintés nélküli hőmérővel	a szállítmányt nem vesszük át vagy reklamáljuk, az okot rögzítjük	B lap – áruátvétel
CCP 2 Hűtött tárolás	hűtő: ..... °C; desszertvitrin: ..... °C; fagyasztó: ..... °C (a határértékeket az üzemeltető a gyártói adatok alapján rögzíti)	naponta 2× (nyitáskor, műszak közepén), a berendezésben elhelyezett hőmérővel	az ok feltárása, az áru áthelyezése, az áru biztonságának értékelése, kétség esetén kiselejtezés; szerviz	A lap – hőmérséklet
CCP 3 Meleg étel kiadása (választható)	biztonságos hőkezelés: legalább 2 percig 72 °C maghőmérséklet vagy az étel minden pontján legalább 75 °C (62/2011. VM rendelet 2. § (1) 4. pont); kiadási idő:	szúrópróbaszerűen beszúrós hőmérővel, naponta	újramelegítés vagy kiselejtezés, az eljárás módosítása	A lap – megjegyzés

Az alapanyag, a hőkezelést igénylő félkész termék és a késztermék csak külön hűtőtérben tárolható (62/2011. VM rendelet 11. § (1)). A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg. A tej és a növényi italok tárolási feltételeit a gyártó adja meg; a felbontott csomagot a címkén szereplő határidőn belül használja fel, és jelölje a felbontás dátumával. A kiszolgálásból megmaradt terméket tilos ismét kiszolgálni, romlásra gyanús ételt vagy alapanyagot tilos felhasználni (62/2011. VM rendelet 16. § (4)–(5)).

6. Jó higiéniai gyakorlat (előfeltételek)

Személyi higiénia

- Aki közfogyasztásra szánt ételt, italt állít elő vagy forgalmaz – beleértve az ilyen munkahelyen takarítót is –, járványügyi szempontból kiemelt munkakörben dolgozik: a munka megkezdése előtt személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton vesz részt, és kitölti az Egészségügyi Nyilatkozatot (33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 4. § (5), 1. számú melléklet 7. sor). A vizsgálatot a munkáltató ingyenesen biztosítja (Mt. 51. § (4)).
- Az élelmiszerekkel foglalkozó személyeket élelmiszer-higiéniai oktatásban kell részesíteni (852/2004/EK rendelet II. melléklet XII. fejezet).
- Tiszta munkaruha, rendezett haj, az élelmiszerekkel végzett munka közben gyűrű és karóra nélkül.
- Kézmosás meleg vízzel és szappannal munka előtt, WC-használat után, hulladék, pénz és nyers áru érintése után.
- Hasmenés, láz, gennyes seb vagy fertőző betegség esetén a dolgozó nem dolgozik, és ezt jelenti a vezetőnek.
- Az előkészítő és kiszolgáló térben nem eszünk, nem dohányzunk, személyes tárgyakat csak a kijelölt helyen tartunk.

Beszállítók és nyomonkövethetőség

- Csak olyan beszállítótól vásárolunk, amely bizonylatot (szállítólevél, számla) ad, és nyilvántartásba vett élelmiszer-vállalkozás.
- A bizonylatokat úgy őrizzük meg, hogy megállapítható legyen az áru eredete (178/2002/EK rendelet 18. cikk).
- A beszállítói desszerteknél és pékárunál bekérjük az összetételt és az allergénlistát.

Víz, jég és berendezések

- Az italokhoz és a jéghez csak ivóvizet használunk (852/2004/EK rendelet II. melléklet VII. fejezet).
- A kávégép vízszűrőjét a gyártó előírása és a vízkeménység szerint cseréljük, a cserét rögzítjük.
- A berendezések és eszközök élelmiszerrel érintkezésre alkalmas anyagból készülnek, a sérülteket kiselejtezzük.

Kártevők és hulladék

- Megelőző jelleggel ellenőrizzük a kártevők jelenlétét, észlelés esetén szakcéget (DDD) hívunk, és rögzítjük a beavatkozást.
- A hulladékot zárható edényekben gyűjtjük, legalább naponta egyszer elszállítjuk, az edényeket elmossuk.
- A kávézacc nem gyűlhet fel a munkatérben, a biohulladékkal együtt visszük ki.

Megbetegedés gyanúja

Ha az üzemeltető vagy a dolgozó az általa forgalmazott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról értesül, az érintett étel kiszolgálását azonnal fel kell függeszteni, az alapanyagokat és a maradékot változatlan állapotban meg kell őrizni (62/2011. VM rendelet 4. § (1)), és haladéktalanul be kell jelenteni az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek (Éltv. 23. § (3)).

Allergének

Az allergénekről a vendéget a vásárlás előtt tájékoztatni kell, írásban, jól látható módon az eladásra kínálás helyén, vagy szóban a 36/2014. FM rendelet 5. §-a szerinti feltételekkel. Az eljárás és a sablon a **Allergének a kávézóban** mintában található.

7. Igazolás és felülvizsgálat

- A csoportvezető hetente egyszer ellenőrzi és aláírja a nyilvántartó lapokat.
- Havonta egyszer ellenőrzi a hőmérőket (jeges víz 0 °C, eltérés legfeljebb ±1 °C).
- A tervet legalább évente, valamint a kínálat, a felszerelés vagy az alaprajz minden változásakor felülvizsgáljuk.
- Önellenőrzési terv kis- és mikrovállalkozásnál papíralapú vagy elektronikus, más vállalkozásnál elektronikus formában (28/2017. FM rendelet 3. § (1a)). A végrehajtást igazoló dokumentumokat a telephelyen, a hatóság számára hozzáférhetően, a tervben meghatározott ideig, de legalább két évig meg kell őrizni (4. § (1)).

A felülvizsgálat dátuma	Mi változott	Ki	Aláírás

8. A dolgozók oktatása

Minden új dolgozó munkába lépés előtt oktatáson vesz részt a higiéniáról, erről a tervről, a takarítási tervről és az allergének kezeléséről. Az allergénekkel kapcsolatos oktatást dokumentálni kell (36/2014. FM rendelet 5. § (3)). Ismétlő oktatás legalább évente. Nyilvántartás az **HACCP nyilvántartó lapok** minta E lapján.

9. Mellékletek

- HACCP nyilvántartó lapok: A hőmérséklet, B áruátvétel, C takarítás, D helyesbítő intézkedések, E oktatás, F kártevők.
- A kávézó takarítási és fertőtlenítési terve.
- A kávézó belső működési szabályai.
- Allergének a kávézóban – áttekintés és jelölési sablon.

A tervet jóváhagyta (név, beosztás) **Dátum** **Aláírás**

Források: 852/2004 · 178/2002 · 1169/2011 · Éltv. · 62/2011. VM rendelet · 36/2014. FM rendelet · 28/2017. FM rendelet · 33/1998. NM rendelet. Jogállapot: 2026. október 24.

Források – a jogszabályok teljes szövege az Europaiuson

- 852/2004
- 1169/2011
- 62/2011 VM
- 36/2014 FM
- 28/2017 FM
- 178/2002
- 33/1998 NM