

# Indul a Food Truck-ellenőrzés: ezeket a szabályokat kell betartaniuk a büfékocsi üzemeltetőknél

A nyár és a rendezvényszezon indulásával a food truckok száma is emelkedik. A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) összegyűjtötte, mire kell ügyelniük a büfékocsi üzemeltetőknél, hogy ne csak a vendégek, hanem az ellenőrök is elégedetten távozhassanak a pultról.

Általánosságban igaz, hogy az élelmiszerbiztonságot mindenhol kötelező megteremteni és fenntartani, függetlenül a vendéglátóhely formájától. A food truckoknak is eleget kell tenniük például az allergén információkról történő tájékoztatási kötelezettségnek és önellenőrzési rendszert is működtetniük kell. Mindkét témában – sok más mellett – részletes információ olvasható a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniái Gyakorlata Útmutatóban (GHP). A teljeskörű tájékoztatón felül a Nébih összegyűjtötte azokat a legfontosabb tudnivalókat, amelyek mentén biztonsággal üzemeltethetők a büfékocsik.

Minden food trucknak rendelkeznie kell ún. bázishellyel. Itt végezhetőek azok a kiegészítő tevékenységek, amelyekre forgalmazás közben nincs lehetőség, például a raktározás, a víztartály tisztítása, fertőtlenítése, feltöltése, az előkészítés és a büfékocsi külső-belső takarítása. Az időszakosan üzemelő food truckok esetében a szezon a HACCP rendszer felülvizsgálatával, szükség szerinti módosításával érdemes kezdeni. Az üzemeltetés során ügyelni kell a higiéniai és az élelmiszerbiztonsági előírások betartására, valamint arra, hogy az alapanyagok, továbbá a félkész-, és késztermékek nyomonkövethetősége folyamatosan biztosítva legyen. A hatósági ellenőrzések során fontos kritérium a HACCP-ben előírt dokumentumok valós adatokkal ellátott és naprakész vezetése (pl.: hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja, takarítás-fertőtlenítés utasítás, az alapanyagok számlái, stb.), így ezekre célszerű fokozottan ügyelni.

Az is kulcsfontosságú, hogy érvényes egészségügyi kiskönyvvel rendelkező dolgozókat alkalmazzanak, akiknek a munkába állásuk előtt oktatást kell tartani, például az élelmiszerbiztonsági alapokról és az egység sajátosságairól. Az alkalmazottaknak biztosítani szükséges az átöltözési, kézmosási, illemhelyhasználati lehetőséget.

Lényeges, hogy a tevékenység teljes ideje alatt – a raktározástól az előkészítésen át a kiszolgálásig – biztosítani kell a hűtlánc folytonosságát. Csak olyan mennyiségben készítsenek ételt, amit megfelelően tudnak tárolni, és nem okoz gondot a hűtése vagy épp a megfelelő hőfokon tartása. Főleg a biztonságosan hőkezelhető ételek készítése és forgalmazása javasolt. A termékeket az árusítás minden szakaszában védeni kell a portól, a különböző időjárási helyzetektől és a fogyasztók általi szennyezésektől. A kis munkaterület miatt különösen fontos, hogy odafigyeljenek a keresztszennyeződések elkerülésére. Ez a félkész-, és késztermékek elkülönített tárolásával, az eszközök rendeltetésszerű használatával és a megfelelő személyi higiéniaival valósítható meg.

A kulturált fogyasztói terület kialakítása sem maradhat el, amelynek alapja a tiszta fogyasztói pult megléte, valamint opcionálisan az asztalok, padok, székek kihelyezése.

A hulladék kezeléséről és gyűjtéséről sem szabad megfeledkezni. Hulladékgyűjtő zsákokkal és edényekkel kell készülni, amelyek rendszeres ürítése alapvető követelmény. Végezetül nem árt, ha a váratlan eseményekre (pl. áramszünet, vízhiány) is rendelkeznek vészforgatókönyvvel.

Sajtókapcsolat:

- [nebih@nebih.gov.hu](mailto:nebih@nebih.gov.hu)

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/3810/indul-a-food-truck-ellenorzes-ezeket-a-szabalyokat-kell-betartaniuk-a-bufek-ocsi-uzemeltetoknek/>