



É P F A - T E R V K F T.
Építési, Fafeldolgozó és Kereskedelmi Kft.

3994 Pálháza, Petőfi S. u. 1. Tel: 47/570-015, 47/570-017
Mob.:70/9455030 Fax:47/570-016 Email: epfatervpalhaza@gmail.com

***KAZINCZY ÁLTALÁNOS ISKOLA
FŐZŐKONYHÁJÁNAK
KORSZERŰSÍTÉSE***

3980 SÁTORALJAÚJHELY, DEÁK U. 14. sz. HRSZ: 448/1

KIVITELI TERV

TERVEZŐ: LENGYEL ZSOLT Pálháza, Petőfi u. 1.

2017. november

TARTALOMJEGYZÉK

a

3980 Sátoraljaújhely, Deák u. 14. sz. Hrsz: 448/1 alatti ingatlanon

meglévő Kazinczy Általános Iskola főzőkonyhájának korszerűsítési kiviteli tervéhez

- Címlap

- Tartalomjegyzék
- Tervezői nyilatkozat
- Műszaki leírás
- Meglévő állapot fotói
- Árazatlan költségvetés

- Tervlapok

F-1	Felmérési földszinti alaprajz	M=1:100
F-2	Felmérési alagsori alaprajz	M=1:100
E-1	Földszinti alaprajz	M=1:50
E-2	Alagsori alaprajz	M=1:50

- Elektromos tervek külön tartalomjegyzék szerint
- Épületgépészeti tervek külön tartalomjegyzék szerint

ÉPÍTÉSZ TERVEZŐI NYILATKOZAT

Alulírott, tervezők:

- **Böszörményi Dezső** 1162 Budapest, Avarszállás u. 4. É1-01-0717
- **Lengyel Zsolt** 3994 Pálháza, Petőfi u 1. É3-05-0189

kijelentjük, hogy a Sátoraljaújhely Város Önkormányzata részére a Sátoraljaújhely, Deák u. 14. Hrsz: 448/1 alatti ingatlanon meglévő Kazinczy Általános Iskola konyhájának korszerűsítési tervét az alábbiak szerint készítettük:

- A tervezett építészeti műszaki megoldások megfelelnek a vonatkozó jogszabályoknak, általános érvényű és eseti hatósági előírásoknak, így különösen a környezetvédelmi előírásoknak, a statikai, az életvédelmi követelményeknek.
- A jogszabályokban meghatározottaktól való eltérés a tervezés során nem vált szükségessé.
- A tervezés során vonatkozó nemzeti szabványtól eltérő műszaki megoldást nem alkalmaztunk.
- Az adott tervezési feladatra azonos módszert alkalmaztunk a hatások (terhek) és az ellenállások (teherbírás) megállapítására és azt tervezés során teljes körűen alkalmaztuk.
- Az építmény tervezésekor alkalmazott műszaki megoldások az Étv. 31. par.(2) bekezdés c-h pontjában meghatározott követelményeknek megfelel.

A tervezés során betartottuk: az általános érvényű és eseti hatósági előírásokat,

- az 1997.évi LXXVIII. Törvényben
- 343/2006 (XII. 23.)Korm.rendeletben
- a 253/1997. (XII.20.) korm. rendeletben /OTÉK/
- a 54/2014. (XII.5.) BM rendeletben /OTSZ/
- a 312/2012. (XI. 8.) Korm. rendelet
- a 314/2012. (XI. 8.) Korm. Rendelet
- az MSZ 1228/1-84 szabványban
- az MSZ 04-140/2-91 szabványban
- a tervezési területre érvényes rendezési tervben foglaltakat.

- A tervezett építmény és azok használata a szomszédos ingatlanokhoz fűződő jogokat nem sértik, azokra káros hatást nem gyakorolnak.
- Kijelentjük, hogy a tervezést tevékenységi körünkön belül végeztük.
- A tervrajzok és műszaki leírások együtt tartalmazzák a tervezők elképzelését, ezért azokat szigorúan együtt kell kezelni.

Pálháza, 2017. november

Böszörményi Dezső
1162 Budapest, Avarszállás u. 4.
építész tervező
É1-01-0717

Lengyel Zsolt
3994 Pálháza, Petőfi u. 1.
építész tervező
É3-05-0189

MŰSZAKI LEÍRÁS

a

***3980 Sátoraljaújhely, Deák u. 14. sz. Hrsz: 448/1 alatti ingatlanon
meglévő Kazinczy Általános Iskola főzőkonyhájának korszerűsítési kiviteli tervéhez***

Építtető: *Sátoraljaújhely Város Önkormányzata*

3980 Sátoraljaújhely, Kossuth tér 5.

Építés helye: *3980 Sátoraljaújhely, Deák u. 14. Hrsz: 448/1*

Építés tárgya: *Főzőkonyha korszerűsítése*

Előzmények:

A felmérés szerint jelenleg a Kazinczy Iskola konyhájában 550-600 főre főznek elsősorban általános iskolai és középiskolai gyermekek számára. A 30-40 éve működő konyha berendezései, eszközei elévültek, jelenleg az érvényben lévő előírásokat, szabványokat sem elégítik ki. (pl.: zöldség előkészítő folyosóra nyílik, nincs badella-mosó, tároló. Nem megfelelő a személyzeti öltöző, étkező stb.)

Az üzemeltetéshez szükséges elektromos áram kapacitása is kevés, akadályozván ezzel az iskola működését is. A gázüzemű berendezések és azok üzemeltetéséhez szükséges biztonsági berendezések is rosszak, illetve hiányoznak. Az épület ezen részére vonatkozó víz, szennyvíz berendezések is teljes cserére szorulnak.

Az olaj és zsír leválasztó rendszer sem tölti be funkcióját. Az alagsorban található kiszolgáló egységek és raktárak is teljes felújításra szorulnak. A konyhában lévő burkolatok nem csúszásmentesek, repedezettek, törtek, az esetlegesen felgyülemelő nedvességet, vizet nem tudják elvezetni.

Az elszívás egyáltalán nem működik.

A főzőkonyha rekonstrukciója, átalakítása

A jelenlegi bejárat áthelyezésével új személyi bejáratot, és egyúttal a raktárak feltöltését szolgáló előteret alakítunk ki. A személyzeti öltözők 16-18 főnek adnak tisztálkodási lehetőséget zuhanyozókkal, mosdókkal.

Külön a pékáru fogadására szolgáló helyiséget alakítottunk ki közvetlenül a bejárat mellett. A bejárat mellett került kialakításra a hulladék tároló, megoldva annak szakszerű elszállítását.

A zöldség és a hús előkészítése a szabványoknak megfelelően lett kialakítva átadó ablakokkal, közvetlenül a főzőkonyha felé.

Külön kiépítésre került az elszállítandó ételek tárolására szolgáló badella fogadó, mosó és tároló egység. A konyha éttermi részéből külön leválasztásra került a fehér mosogató, valamint a tálaló és étkező pihenő kialakítása, elhelyezése.

Az alagsorban a raktárak teljes felújítása szintén megtörténik. Külön elektromos betáp vezeték kerül beépítésre megfelelő kapacitással.

Biztosítottuk a gázüzemű berendezések szabvány szerinti kialakítását az égéstermék elvezetésével és a megfelelő légcserre biztosításával.

Az iskola és az étterem akadálymentesítése egy korábbi projekt során megvalósításra került.

Az étterem felújítása nem része a projektnek.

Alkalmazott anyagok, szerkezetek:

Nyílászárók: Az épület vasbeton vázszerkezetű. A szükséges nyílásbontások a vázkitöltő falban történnek, melyek áthidalása I 160 acél gerendával történik.

Lépcsők: Az alagsor és a konyha között meglévő vasbeton lépcsőn illetve a teherlifttel történik az alapanyagok mozgatása, le és felszállítása. A lépcsőfokok burkolata bordázott gumilemez, a pihenőn simított beton. Szükséges a teljes lépcső felületének új csúszásmentes burkolata.

Válaszfalak: Az újonnan beépítésre kerülő válaszfalak RIGIPS hőszigeteléssel ellátott, 2x1 réteg RB 12,5 mm-es lappal szerelt gipszkarton válaszfalak.

Tűzvédelmi osztály: A2-s1, d0

Hővezetési tényező: 0,25 W/mK

Nyílászárók: A külső nyílászárók nem kerülnek cserére.
A belső nyílászárók: tűzihorganyzott acéltok, gumitömítéssel, ajtólap: 40 mm vtg furatolt faforgácslap, 3 mm vtg farostlemez borítással, CPL laminált felülettel.

Padlóburkolat: **A padlóburkolattal szemben támasztott követelmények:**

Kopásállóság - PEI szám (MSZ EN 154)

PEI IV: Erősen igénybevett helyiségek burkolására alkalmas, melyekben az átlagosnál nagyobb az igénybevétel, a szennyeződés.

Csúszásmentesség:

R12: maximális csúszásmentesség

Sav és lúgállóság:

Murexin FME 80 Extrém fugázó, élelmiszerbarát, víz és fagyálló, vegyszereknek és gőzsugárnak ellenálló, függőleges és vízszintes felületen alkalmazható.

ÖNORM B 5014 ivóvízzel való érintkezésre alkalmas (MSZ EN 13888)

Belső falburk.:

10 cm magas kerámia lábazatot kell építeni a padlóburkolat anyagából. A vizes helyiségekben 2,10 m magasságig ragasztott csempeburkolat készül Mapei Keraflex ragasztóval ragasztva.

Helyiségkimutatás:

Földszint

Helyiség megnevezése	Területe	Burkolata
Közeledő	20,14 m ²	csm.kerámia
Konyha	76,98 m ²	csm.kerámia
Fekete mosogató	9,26 m ²	csm.kerámia
Tálaló	9,62 m ²	csm.kerámia
Fehér mosogató	16,57 m ²	csm.kerámia
Hús előkészítő	6,85 m ²	csm.kerámia
Zöldség előkészítő	9,04 m ²	csm.kerámia
Öltöző	13,79 m ²	csm.kerámia
Zuhanyozó	6,86 m ²	csm.kerámia
WC	0,90 m ²	csm.kerámia
Étkező-pihenő	8,81 m ²	csm.kerámia
Hulladék tároló	3,10 m ²	csm.kerámia
Takarítószer tároló	2,24 m ²	csm.kerámia
Iroda	5,01 m ²	csm.kerámia
Szárazáru + pékáru raktár	8,87 m ²	csm.kerámia
Előtér	5,81 m ²	csm.kerámia
Badella mosó	10,21 m ²	csm.kerámia
Összesen:	214,06 m²	

Alagsor

Helyiség megnevezése	Területe	Burkolata
Folyosó	17,58 m ²	simított beton
Szárazáru raktár	16,78 m ²	simított beton
Szárazáru raktár	11,02 m ²	simított beton
Földesáru raktár	18,30 m ²	simított beton
Fagyasztó raktár	11,37 m ²	simított beton
Raktár	10,39 m ²	simított beton
Raktár	8,83 m ²	simított beton
Műhely	7,66 m ²	simított beton
Összesen:	101,93 m²	

Tervezéssel érintett helyiségek hasznos alapterülete: 214,06+101,93= 315,99 m²

KONYHATECHNOLÓGIAI LEÍRÁS:

A meglévő konyha átalakításával létrehozandó 600 adagos főző konyha alkalmassá válik arra, hogy tervezéssel érintett iskolai étkeztetésén túl a kiszállításra is kerüljön a főtt étel.

A kiszállítás a konyhából minden esetben zárt badella edényekben történik.

A most megtervezett konyha a fenti igényeket kívánja kielégíteni a következő módon:

- A nyersanyagok beszállítása a gazdasági folyosón keresztül történik, melyek a szárazárú raktárba, a pékáru raktárba, mélyhűtő ládába ill. hűtőszekrénybe kerül. A földesárú raktározása az alagsorban fog történni.
- Egyéb segédanyagok tárolása a szárazárú raktárban történik polcokon elhelyezve.
- A hús előkészítő helyiségben elhelyeztünk egy 2 medencés mosogatót, munkapultot és munkaasztalt átadó ablakkal.
- A zöldség feldolgozására a zöldség előkészítő helyiségben 2 medencés mosogatót, 1 medencés eszközmosót, helyezünk el munkapulttal, átadó ablakkal ellátva.
- A konyhában középen kerül elhelyezésre a főzősziget: főzőüstök. tűzhely, elektromos sütők, kombinált sütő és gázszámolyok elszívó ernyővel, megfelelő friss levegő utánpótlással, melyet elektromosan előmelegítünk. Mindezekon kívül – az alaprajzon jelölve- munkapultok, polcok, valamint 3 db 80 x 85 cm –es fekete edény mosogató kerülnek elhelyezésre.
- Az elkészült ételek a tálalóba kerülnek, ahonnan kiadásra kerül az átadó ablakon keresztül.
- Az elszállításra kerülő ételek hőszigetelt, mosott badellába kerülnek.
- Az étteremből az elhasznált eszközök a fehér mosogatóba kerülnek, melynek berendezése 3 medencés mosogató és mosogatógép. Az ételmaradék gyűjtőedénybe kerül, melyet időben és térben elkülönítve a hulladék tárolóba viszünk.
- A hulladékokat és ételmaradékot az erre szakosodott és szerződött partnerekkel lehet elszállíttatni a megfelelő helyre.
- A következő pontokban a konyhai munka folyamatokra vonatkozó általános előírásokat ismertetjük:

ÁRUBESZERZÉS

Igények felmérése:

Az árubeszerzés első lépése a beszerzendő áruk listájának összeállítása.

Szállítók kiválasztása:

Árubeszerzés kizárólag megfelelő működési engedéllyel rendelkező termelőtől és forgalmazótól vagy őstermelőtől történhet.

Áruk megrendelése:

Az árurendelés, árubeszállítás ütemezése során az egyik alapvető fontosságú tényező a szakosított áruátvétel biztosíthatósága, és a megfelelő betárolhatóság lehetőségének biztosítása (túlrendelés), a minőség megőrzési, a várható felhasználási idő továbbá a nyomon-követhetőség együttes figyelembe vétele.

Vásárlás.

Ügyelni kell a vásárlás során is az eltérő jellegű áruk megfelelő elkülönítésére, hőmérsékletére.

Áruk beszállítása:

Élelmiszerek szállítása kizárólag ÁNTSZ engedéllyel rendelkező gépjárművel történhet. Az élelmiszereket – a csomagolatlan mezőgazdasági termények, a zárt tartályban, palackban szállított élelmiszerek kivételével – zárt rakterű, élelmiszer-szállítás céljára kiképzett járműveken kell szállítani. A különböző árucsoportba tartozó áruk egymástól elkülönített, szakosított elhelyezéséről a szállítás folyamán is gondoskodni kell. Csomagolatlan élelmiszer csak tiszta szállító járművön, zárt tartályban vagy edényben (ládában stb.) szállítható.

Élelmiszer és használt göngyöleg egyidejű szállítása esetén gondoskodni kell azok elkülönítéséről és arról, hogy a göngyöleg az élelmiszert ne szennyezhesse.

Csomagolatlan friss hús függesztve vagy megfelelő edényzetben szállítható. Növényi eredetű csomagolatlan fűszerek és késztermékek a termék jellegétől függően zárt járműben vagy edényben szabad szállítani, vagy úgy kell letakarni, hogy szállítás alatt ne szennyeződjön, ne fertőződjön. A csomagolt és csomagolatlan, továbbá a nyers élelmiszert, az élelmiszer nyersanyagot, a félkész és készterméktől a szállítóeszközön egymástól elkülönítetten kell szállítani. Az élelmiszer szállításra használt járművel más árut, illetőleg a gépkocsi vezetőjén és a rakodáshoz szükséges dolgozón kívül más személyt szállítani tilos.

A csomagolatlan élelmiszert a jármű be- és kirakodása alkalmával védeni kell az időjárás és a környezet károsító, szennyező hatásától. Tilos a szállító ládát közvetlenül a padozatra helyezni és azon továbbítani. A szállítás teljes időtartama alatt biztosítani kell az élelmiszer minőségének megőrzéséhez szükséges hőmérsékletet. A hűtött és mélyhűtött áruk esetében a szállításra lehetőleg aktív hűtéssel rendelkező gépjárművet kell használni.

A szállítóeszközök higiénés követelményeinek betartásáról a szállító köteles gondoskodni. A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű vezetője, üzemeltetője a felelős.

Áruk beszállítása saját járművel:

Saját gépjárművel történő árubeszerzés esetén is be kell tartani az egyes áruféleségek szállítására vonatkozó élelmiszer-egészségügyi előírásokat.

ÁRUÁTVÉTEL:

Az áruk átvétele során gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelemről. Csomagolt terméknek az előírások szempontjából kizárólag az iparilag csomagolt árut tekintjük. Élelmiszert épületen kívül nyitott módon tárolni még átmenetileg sem szabad.

Az áru minőségi és mennyiségi ellenőrzését az áru átadásakor az átadónak, szállítónak és az átvevőnek egyaránt el kell végezni. Csak megfelelő körülmények között szállított áru vehető át. Élelmiszert közvetlenül a padozatra helyezni, vagy falhoz támasztani átmenetileg sem szabad, kivételt képeznek a földben termő zöldségek, gyümölcsök, földes áruk és palackozott italok.

Az áruátvételt lehetőleg úgy kell szervezni, hogy legelőször a legnagyobb tisztaságú áruk átvétele történjen meg és úgy haladjunk a kevésbé tisztább áruk átvétele felé.

Az áruátvétel alkalmával az érzékszervi ellenőrzésen túl ellenőrizni kell a csomagolás épségét, csomagolatlan élelmiszer esetén a szállítóedény állapotát, az előírt jelölések meglétét, a fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat, valamint a hűtött, fagyasztott vagy melegen tartást igénylő élelmiszer hőmérsékletét. A gyorsfagyasztott, fagyasztott termékek maghőmérséklete a szállítás során legfeljebb 3°C-al emelkedhet. A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő hőmérőt biztosítani kell. Az átvételkor mért hőmérsékleteket az árukísérő dokumentumon fel kell tüntetni.

A *termelőtől* való közvetlen felvásárlás esetén a permetezőszer használat utáni előírt élelmiszer-egészségügyi várakozási idők betartásáról a termelő írásos nyilatkozatát kell beszerezni és megőrizni.

Gomba vásárlásakor a felhasználónak be kell szereznie a termesztési igazolást, illetőleg szabadon termő gomba esetében a szakellenőr által kiállított, a gomba fajtát, tiszta súlyát és az átadást időpontját tartalmazó, aláírással és bélyegzővel ellátott igazolást. Az igazolást a felhasználástól számított 15 napig meg kell őrizni.

Ételkészítésre csak hatósági állatorvosi igazolással rendelkező nyers hús vehető át vagy annak származási helyét a számlával, szállítólevéllel igazolni kell.

Bármilyen okból hibásnak ítélt termék átvételét meg kell tagadni, az árut vissza kell utasítani.

Kivételt képez ez alól a minőségi bizonylat hiánya. Ebben az esetben – ha a várható felhasználás ideje és a minőség-megőrzési idő lehetővé teszi – az árut feltételesen át lehet venni, biztosítani kell a jól látható jelölés melletti elkülönített tárolását, és gondoskodni kell a minőségi bizonylat pótlásáról. Az ilyen módon átvett áru is csak a megfelelő minőségi bizonylat megléte mellett használható fel.

A hűtést igénylő élelmiszerek átvételét a legrövidebb idő alatt el kell végezni.

Átvett áruk saját edénybe rakása:

A csomagolatlan árut megfelelő épségű, tisztaságú saját szállítóedénybe úgy kell átrakni, hogy az esetlegesen egymásra rakott szállítóedények se okozhassák az áru szennyeződését vagy minőségromlását (pl befűlledés).

Raktárba szállítás:

Az átvételt követően az árukat haladéktalanul a megfelelően szakosított hűtőtérbe, raktárba kell szállítani úgy, hogy ne szennyeződhessen, vagy mást ne szennyezzen (szükség esetén használjunk zárt edényzetet).

A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

RAKTÁROZÁS:

Az átvett árukat haladéktalanul a megfelelő raktárba kell szállítani. Raktározás során biztosítani kell az élelmiszer minőségmegőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket, gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről. Az egyes élelmiszereket a gyártó vagy forgalmazó által előírt körülmények között kell tárolni. A tárolt élelmiszerek lejáratát rendszeresen felül kell vizsgálni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt szavatossági idejű terméket a tároló térből haladéktalanul el kell távolítani, a forgalmazásra kerülő termékektől el kell különíteni, jól láthatóan meg kell jelölni.

A különböző tisztasági fokú árukat egymástól elkülönítve úgy kell elhelyezni, hogy egymást ne szennyezzék, fertőzzék (nyers hús, földesáru, vegyi áru, tojás stb.).

Azonos áruféleségek esetében azokat helyezzük előre pl. a polcon, amelyek minőség-megőrzési ideje előbb jár le, így azok fognak először felhasználásra kerülni. Az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy jól megközelíthetők, ellenőrizhetők és könnyen kitarolhatók legyenek.

Élelmiszerral közös raktárban egyéb áruk, eszközök, berendezések, használaton kívüli tárgyak, személyes holmik nem tárolhatók.

A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

A csomagolt élelmiszereket nem szabad a falnak támasztva vagy közvetlenül a padozatra helyezve tárolni.

Raktározás szobahőmérsékleten:

A csomagolatlan nyers füstölt húsarut hűvös, jól szellőző helyen felakasztva, elkülönítetten kell tárolni. Külön helyiség hiányában ezek a termékek a szárazáru raktár elkülönített részében tárolhatók úgy, hogy az esetlegesen lecsöpögő zsiradék felfogására alájuk tálcát kell helyezni.

A kenyér tárolása e célra szolgáló polcokon, a padozattól legalább 50 cm-re, élére állítva, porszennyeződéstől védve történhet, vagy a szállítórekeszekben alátétre helyezve.

Zöldséget, gyümölcsöt, tojást külön raktárhelyiségben kell tárolni.

A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb idejű tárolását hűvös, sötét helyen kell biztosítani a csírázás megakadályozása érdekében.

Nyers gombát, amennyiben a szállító eltérő tárolási feltételeket nem garantál, a vásárlástól számított 24 órán belül fel kell használni és addig hűtőtérben vagy szellős, hűvös, száraz helyen kell tárolni.

Az iparilag fertőtlenített, hűtést nem igénylő tojás a száraz áru raktárban is elhelyezhető.

A tojás tárolása során csak olyan rakatokat szabad képezni, ami biztosítja a tojáshéj épségének megőrzését. A termékek azonosíthatóságát teljes felhasználásukig biztosítani kell.

Átcsomagolásuk esetén a megfelelő jelöléseket az új csomagolásra is át kell vinni.

Az élelmiszerfestékeket és egyéb adalékanyagokat eredeti csomagolásukban kell tárolni, illetve a csomagolást az anyag teljes felhasználásáig meg kell őrizni.

Elkülönített göngyöleg tároló hiányában göngyöleg csak erre kijelölt helyen, ideiglenesen tárolható, mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell.

Hűtve tárolás:

A hűtést igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet szabad tartani, amelyhez a hűtőkapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő. A hűtőberendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön. A hűtött élelmiszert 0-5 °C közötti, illetve a gyártó által előírt hőfokon kell tárolni. A hűtő tárolókat működő hőmérővel kell ellátni és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell. Soron kívüli hőmérséklet ellenőrzést kell végezni minden műszaki jellegű probléma (pl. áramszünet, műszaki hiba, stb.) esetén. Az ilyen jellegű eseményeket dokumentálni kell. A hűtőtárolók nem megfelelő belső légkörhőmérsékletének észlelése esetén, a termék maghőmérséklete, érzékszervi tulajdonságai alapján döntünk a termék további sorsáról. Pozitív döntés esetén haladéktalanul gondoskodjunk a termék megfelelő tárolásáról vagy a felhasználás megkezdéséről.

Külön hűtőtérben helyezendőek el:

- tökehús
- baromfi hús
- hal
- vad
- zöldség-gyümölcs
- tej és tejtermékek
- húskészítmények

- cukrászati készítmények
- hidegkonyhai termékek
- kész ételek

Az élelmiszer előállító által gyártott egyedi fogyasztói zárt csomagolású tej és tejtermékek, húskészítmények, cukrászati készítmények, hidegkonyhai termékek egymástól elkülönítve közös hűtőtérben is elhelyezhetők.

Fagyasztva tárolás:

A fagyasztva tárolást igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet szabad tartani, amelyhez a fagyasztó kapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő. A fagyasztó berendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön.

A fagyasztott készítményt -18 °C alatti, illetve a gyártó által meghatározott hőmérsékleten kell tárolni, működő hőmérővel ellátni, a hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell.

Külön fagyasztótérben helyezendők el a fagyasztott

- tökehús
- baromfi hús
- hal.

A fagyasztott, csomagolt, tisztított zöldség és gyümölcs, a fűszerezett étel, a csak felmelegítést igénylő készétel, a fogyasztásra kész élelmiszer és a fagylalt, fagylaltjellegű készítmény közös fagyasztótérben is elhelyezhető egymástól elkülönítve. Az elválasztás rögzített, résmentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető válaszlappal történhet.

Előkészítőbe szállítás:

A raktározást követően az árut haladéktalanul a megfelelő előkészítőbe kell szállítani úgy, hogy az ne szennyeződhessen, vagy mást ne szennyezzen (szükség esetén használjunk zárt edényzetet). A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell hagyni.

ELŐKÉSZÍTÉS:

Az előkészítés során biztosítani kell a folyamat szakosítottságát. Tehát a különböző megítélés alá eső áruféleségek előkészítését csak a megfelelő előkészítő terekben lehet végezni. Szakosított eszközhasználat mellett. A munkafolyamat elején kell előkészíteni a legnagyobb, a legvégén a legkisebb tisztasági fokú áruféleségeket.

Az előkészítési folyamat megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a termék minőség-megőrzési ideje nem járt le. Csak érzékszervileg is megfelelőnek ítélt termék készíthető elő.

A szakosított előkészítés során az adott nyersanyag előkészítésre használt eszközöket a megfelelő előkészítő helyiségből kivinni nem lehet, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is ott kell biztosítani.

A szakosítottság vonatkozik a dolgozók ruhájára is, vagy külön személyzet végzi a különböző megítélés alá eső termékek előkészítését vagy a tevékenység váltás során ruhát kell cserélni.

Az előkészítés során tilos minden olyan tevékenység ami a nem megfelelő minőségű termék minőségi hibáinak elfedését szolgálja.

Az egyes alapanyagok előkészítését lehetőleg közvetlenül a felhasználás előtt kell végezni.

Tisztítás, fertőtlenítés, mosás, csomagolásbontás, kimérés, formázás, darabolás, szeletelés, darálás, törés, stb.:

Húselőkészítés:

A húsok előkészítési folyamatait jellegüktől függően (tőkehús, baromfi, fal) időben elkülönítetten kell végezni. A különböző típusú termékek előkészítése között biztosítani kell az előkészítő helyiség és berendezései, eszközei megfelelő hatásfokú tisztítását, fertőtlenítését.

Az előkészítési művelet a húsok mechanikai tisztításával kezdődik, mely során el kell távolítani a látható szennyeződések (pl. véralvadék), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint az esetleges csontszilánkokat.

Ezt követi a húsok mosása, amit kizárólag a technológiailag szükséges ideig szabad végezni csaphideg vízben. A mosás nem jelentheti a húsok vízben történő áztatását. A mosás után a húsokat le kell csepegtetni.

Ezután következhet a darabolás, darálás. A húst csak közvetlenül a felhasználás előtt szabad ledarálni.

A húselőkészítőben végezhető a baromfi előkészítése is. Ezt a munkafolyamatot – a baromfi hús jelentős szalmonella fertőzöttsége miatt – az egyéb húsok előkészítésétől legalább időben elkülönítve kell elvégezni, és utána alaposan el kell mosni, valamint fertőtleníteni minden csak erre a célra használt maradandóan megjelölt eszközt. Lehetőleg kerülni kell a belezetlen baromfi beszerzését. Halelőkészítés is itt történhet, ha ez nem rendszeres tevékenység, de ugyancsak szigorúan időben elkülönítve egyéb munkafolyamatoktól. A hal előkészítéséhez – a szaghatás miatt – csak erre a célra használt és maradandóan megjelölt eszközöket kell használni, amelyeket a munka befejezése után haladéktalanul el kell mosogatni és fertőtleníteni.

Rendszeres halelőkészítés és belezetlen vagy élőhal előkészítése csak külön erre a célra kialakított halelőkészítőben történhet.

Az előkészítés további folyamatait (pl. töltés, panírozás, stb.) –hatósági hozzájárulás esetén – a főzőtérben is el lehet végezni egy erre a célra elkülönített munkaasztalon, ill. konyhai berendezésben (pl. vagdalt massa bekeverése univerzális konyhagéppel).

Minden előkészítési folyamat során arra kell törekedni – a tápanyagvesztés és a szennyeződés veszélyének csökkentése érdekében – az előkészítés és a felhasználás között a legrövidebb idő teljen el.

Zöldségek és gyümölcsök előkészítése:

A zöldségek előkészítése során történik a válogatásuk, a tisztításuk, a mosásuk, a darabolásuk. Itt is figyelmet kell fordítani az egyes áruféleségek kezelésének sorrendjére.

Az előkészítési folyamat első lépéseként ki kell válogatni, illetve el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékreszeket.

A megtisztított zöldségeket egészben kell tisztára mosni, mert a felaprított állapotban történt mosáskor sok értékes vitamint veszíthetünk el. Az áztatás során még nagyobb a vitamin és ásványianyag veszteség. A megmosott terméket le kell csepegtetni. A mosási folyamat gondos elvégzésére, a felületi szennyeződések eltávolítására különösen nagy gondot kell fordítani a nyersen fogyasztott termékek esetében.

Az iparilag előkészített zöldségeket a felhasználás előtt a zöldség-előkészítőben vagy kizárólag erre a célra használt szűrőedényben alaposan le kell öblíteni.

Gépi szeletelés esetén meg kell győződni arról, hogy a szeletelő gépből gépzsírfolyás nem veszélyeztet-e a termék tisztaságát.

Az előkészítést lehetőleg közvetlenül a felhasználás előtt kell végezni.

Tojás előkészítése:

A tojás előkészítését lehetőség szerint a kizárólag erre a célra szolgáló helyiségben kell elvégezni. Repedt, törött héjú tojásokat nem szabad tárolni és felhasználni. A tojás frissességét vízbemerítéssel kell ellenőrizni, ami azon alapszik, hogy a tárolás során a tojás lassan „beszárad” és így a benne lévő légkamra nagysága növekszik. Tehát a friss tojás elmerül a vízben, a vízben lebegő tojás már nem friss, de még fogyasztásra alkalmas. A víz felszínén maradó tojás már nem

fogyasztható. Az ellenőrzést dokumentálni kell. A tojásokat a feltörés előtt fertőtleníteni kell. A fertőtlenítést megelőzően tojáshéjakon lévő esetleges mechanikai szennyeződések (pl ürülék, szalma, stb.) lehetőleg száraz módon el kell távolítani, ha ez nem lehetséges, akkor legfeljebb gyors langyos vizes mosással. A tojásfertőtlenítés helyén ki kell függeszteni a fertőtlenítés menetét, az alkalmazott oldat töménységét és az előírt behatási időt. A tojásmosást közvetlenül a felhasználás előtt szabad csak elvégezni. A fertőtlenített tojás tiszta edényzetbe szedve kerülhet a felhasználás helyére. A fertőtlenített tojásokat a tojástartóba visszahelyezni tilos. A tojásokat egyenként, külön edényzet használata mellett kell feltörni ügyelve arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe. A feltört friss tojást átlátszó fehérje, egészben maradó sárgája és jól látható jégzsinór jellemzi. Felhígult, zavaros fehérje, zöldes, vöröses, esetleg kellemetlen szagú, szétfolyt sárgája romlást jelent, ilyen tojás nem használható fel. A feltört tojást haladéktalanul fel kell dolgozni.

Tészta előkészítés:

A saját készítésű tészták előkészítését lehetőleg csak erre a célra használt tészta-előkészítő helyiségben szabad végezni. Ennek hiányában tészta előkészítés csak a konyhatér elkülönített részén történhet egy erre a célra kijelölt munkaasztalon.

A tésztákat előkészíteni csak közvetlenül a hőkezelésük előtt szabad. A zsákos kimérésű lisztet a felhasználás előtt át kell szitálni.

Csomagolás bontása:

A csomagolt termékeket a csomagolás lebontása előtt az esetleges külső szennyeződésektől meg kell tisztítani. A csomagolás megbontására olyan módszert kell alkalmazni, amely kizárja a csomagolóanyag darabkáinak a termékbe történő bekerülését. Különösen nagy gondot kell fordítani a fémdobozos és az üveges termékek megbontására. Amennyiben felmerül a termék szennyeződésének gyanúja (pl a befőttes üveg széle sérült) nem használható fel. A megbontott konzerveken fel kell tüntetni a megbontás időpontját és a dolgozó kézjegyét. A megbontott termékek kizárólag hűtve tárolhatók és a felbontást követő 3 napon belül el kell használni. Ez az előírás nem vonatkozik a mustárra, majonézre, ketchupra, valamint a 45 re^p% feletti gyümölcskonzervekre, amik a minőség megőrzési idő lejártáig használhatók fel.

A fém dobozos konzervek tartalmát a felbontást követően azonnal fel kell használni, vagy megfelelő zárt edényzetben kell tárolni a fentiekben felsorolt jelölési és felhasználási előírások betartása mellett.

Kimérés:

Az áruk kimérésénél is biztosítani kell a folyamat szakosítottságát. A munkafolyamat elején kell kimérni a legnagyobb és a legvégén a legkisebb tisztasági fokú áruféleséget. A kimérés előtt meg kell győződni arról, hogy a minőség-megőrzési idő nem járt le és a termék érzékszervileg megfelelő. Az átválogatandó magvas termékeket a kimérés előtt kell válogatni. A Magyar Élelmiszerkönyv előírásait az adalékanyagok és színezékek felhasználásánál be kell tartani.

Felengedtetés:

A fagyasztott élelmiszerek felengedését az alábbi módon kell végezni:

- A fagyott élelmiszert közvetlenül a forrásban lévő főzővízbe vagy sütőzsiradékba helyezzük.
- A felengedés történhet 0 és +5 °C közötti hőmérsékleten hűtőszekrényben vagy mikrohullámú berendezésben. A felengedtetés megkezdése és a hőkezelés között legfeljebb 48 óra telhet el, de a felengedett terméket a felengedés napján fel kell használni.
- A felengedett ismételt lefagyasztása nem megengedett.

Pácolás:

Gyengén vagy nem hőkezelt hústelek kizárólag 0-5 °C-on legalább 4 napig lassú pácban (olajréteg alatti), legalább 2 napig gyors pácban (zsírpapírba csomagolva) pácolt kifogástalan húsból készíthetők. Lassú pácolás során az olaj teljesen el kell, hogy lepje a húst. A pácolásra használt olaj ismételten pácolásra nem használható fel. A pácolási időt és a húsok felhasználását dokumentálni kell.

Előkészített anyagok csomagolása:

A termékek csomagolása során biztosítani kell azok szennyeződésének, fertőződésének kizárását. A hűtést igénylő termékek csomagolását a lehető leggyorsabban kell elvégezni, majd a megfelelő hűtőtérben kell elhelyezni.

Lefagyasztás:

Gyakran merül fel az előkészített nyersanyagok továbbá egyes félkész vagy késztermékek lefagyasztásának igénye. A lefagyasztást az alábbi feltételek mellett lehet végezni:

- Tőkehús, baromfi, hal, belsőség, zöldségféle csak előkészített, teljesen konyhakész állapotban fagyasztható le az előre látható egyszeri adagokban.
- Félkész ételek (pl halászlé-, pörkölt-, tokányalap) ugyancsak lefagyasztható az előző pont szerinti adagokban.
- Darált hús, húsipari készítmény (pl vörösarú, felvágott) tej és tejtermék, valamint ezek felhasználásával készült félkész-, és késztermék nem fagyasztható le.
- A lefagyasztás csak élelmiszerek tárolására engedélyezett edényzetben, csomagolóanyagban történhet, dokumentáció készítésével.

Fagyasztott húsokat egy hónapon belül, zöldségeket és gyümölcsöket egy fél- egy éven belül el kell használni.

FELDOLGOZÁS:

Az előkészítést követően az árut haladéktalanul a feldolgozás helyére kell szállítani. A közlekedő útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

A munkafolyamatokat úgy kell szervezni, hogy a főzőtéren belül a különböző munkafolyamatok során a késztermék ne szennyeződhessen. Alapvető, hogy a nyers-, a félkész-, és a készételek elkülönítetten legyenek kezelve, nagy gondot kell fordítani a szakosított eszköz és ruha használatra, valamint a megfelelő gyakoriságú kézmosásra, még akkor is, ha a készétel általában kézzel közvetlenül már nem érinthető.

Összeállítás:

Az összeállítás során a nyers illetve a hőkezelt anyagok összeállítása történik. A húsok bundázása is összeállítási folyamat, az erre felhasznált tojáspanírt is szakaszosan kell elkészíteni és egy órán belül felhasználni.

Formázás:

A formázás történhet hőkezelés előtt, közben vagy utána. A formázási műveletek közé tartozik a húspogácsa formázása, tekercselés, felszeletelés, áttörés, mixelés, stb. A formázás során nagy gondot kell fordítani a személyi higiénés előírások betartására, a megfelelő tisztaságú és szakosított eszközhasználatra.

Hőkezelés:

A készételek előállítása során a leggyakrabban két konyhatechnológiai eljárást használunk, ezek a sütés és főzés.

Hűtés:

Egyes ételeket a hőkezelés után le kell hűteni.

KÉSZENTARTÁS:

Készentartás melegen:

A melegen kiszolgálásra kerülő ételeket + 60 °C hőmérsékleten kell tárolni.

Készentartás szobahőmérsékleten:

A hűtést vagy melegentartást nem igénylő élelmiszereket szobahőmérsékleten tároljuk.

Készentartás hidegen:

A hidegen készentartás 0-5 °C –on történjen.

Készentartás fagyasztva:

A félkész- és készételek fagyasztva tárolása -18 °C alatt ne történjen.

ADAGOLÁS, TÁLALÁS, ÉRTÉKESÍTÉS:

Adagolás, tálalás:

A tálalás kizárólag megfelelő tisztaságú eszközökkel és eszközökbe történhet. A kifőtt tésztákra a szórót (dió, mák) csak a kiszolgáláskor szabad rátenni.

Tálalás szállítóedénybe:

Mivel a szállítás során az ételek hőmérséklete változhat, törekedni kell arra, hogy a melegen fogyasztható ételek a lehető legforróbban, a hűtést igénylőket pedig a leghidegebben rakjuk a szállító edényekbe.

Ételminta vétele:

A 30 vagy ennél nagyobb adagszámú kiszolgálás esetén valamennyi ételféleségből külön-külön legalább 50 g ételmintát kell venni és hűtőszekrényben legalább 48 órán át megőrizni.

ÚJRAHŐKEZELÉS:

A termelőhelyről nem 60 °C feletti hőmérsékleten beérkező melegen fogyasztható ételeket a kiszolgálás megkezdése előtt újra fel kell forralni.

KISZÁLLÍTÁS:

A szállításra vonatkozó előírások megegyeznek a nyersanyag szállításra vonatkozó előírásokkal.

BEFEJEZŐ MŰVELETEK:

Ide tartozik a díszítés, szórátás. stb.

A befejező műveleteket csak a technológiailag legszükségesebb ideig szabad végezni, az étel utófertőződésének elkerülése végett

KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEKRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK:

Tisztítás, fertőtlenítés:

A tevékenységhez használt engedélyezett anyagok, szerek estében figyelni kell a használati utasítás betartására

Mosogatás:

Fontos a szakosítottság betartása, vagyis külön-külön kell mosogatni a fekete-, a fehér- és szállítóedényeket

Fehér és fekete edények mosogatása három fázisban.

Előtisztítás

Zsíroldás 1 fázisban kombinált mosogatószerrel

Fertőtlenítés

Öblítés

Száritás

Mosogatás mosogatógéppel – használati utasítás szerint.

Takarítás

Munka közbeni takarítás

Napi takarítás

Heti takarítás

Havi takarítás

Éves takarítás

Textíliák mosása – külön helyiségben történhet, vagy alvállalkozóval kell elvégeztetni.

Karbantartás – a folyamatos karbantartás kötelező

Hulladékkezelés – a szemét és hulladék gyűjtését úgy kell megoldani, hogy a forgalmazott élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. Biztosítani kell a szelektivitást.

Hulladékfajták: - települési /kommunális/ hulladék
 - veszélyes hulladék
 - fertőzési veszélyt jelentő állati hulladék

Rovar és rágcsáló irtás

Teendők ételmérgezés gyanúja esetén

A gyanúsítható élelmiszer forgalmazását azonnal be kell szüntetni.

Személyi higiénia

A személyzet részére öltöző helyiség került kialakításra, zuhanyzó-WC helyiséggel.

KÖRNYEZETVÉDELEM:

A környezet megóvása érdekében be kell tartan az idevonatkozó előírásokat. A kivitelezés során meg kell óvni a természet és épített környezet értékeit. Különösen kell figyelni a fák, a felszíni és a felszín alatti vizek épségeire, tisztaságára.

Az építési környezet nem veszélyeztethető, a környezeti károkat kizáró módon, szakszerűen és rendezetten kell végezni a kivitelezést. A keletkező építési törmeléket, építőanyag göngyölegeket szelektív módon, a legrövidebb időn belül az önkormányzat által engedélyezett lerakóhelyre kell szállítani. A veszélyes hulladékokat, környezetkárosítást kizáró módon az előírt helyre kell szállítani.

KIVITELEZÉS:

Építési munkát csak felelős műszaki vezető irányítása mellett lehet végezni.

Az építtető köteles bejelenteni a generálkivitelezőt, több kivitelező esetén a részmunkák kivitelezőit és azok felelős műszaki vezetőit az I. fokú építésügyi hatóságnak a munka megkezdése előtt 8 nappal. A kivitelező feladata az építésügyi napló vezetése.

A használatbavételi engedély kérelméhez a generálkivitelező, több kivitelező esetén a felelős műszaki vezetők nyilatkozatát az építésügyi hatóság rendelkezésére kell bocsátani, melyek beszerzése az építtető feladata.

Az építtető helyszíni megbízottjaként műszaki ellenőrt bízhat meg, akinek feladata az építés szakszerűségének, terv szerinti megvalósításának ellenőrzése és betartása.

MUNKAVÉDELEM:

A kivitelezést csak felelős műszaki vezető irányításával lehet végezni. A megvalósulás során betartandók az érvényben lévő műszaki és hatósági előírások. Különös gondot kell fordítani a balesetvédelmi előírások betartására. Általánosságban az MSZ 04. 900-1989 Munkavédelmi szabványsorozatban előírtak az irányadók, de ezen belül is az Építőipari munkák általános biztonságtechnikai követelményei (30/1994.(XI. 8 IKM rendelet)) betartandók.

A szerkezetépítési munkák során ebből az alábbiakra kell nagy gondot fordítani.

Az építéshely területén az építmény határvonalától mért legalább 6,00m szélességű vízszintes környezet veszélyes területnek számít.

Személyek vagy tárgyak leesésének megakadályozására 1,0m-nél nagyobb szintkülönbség esetén:

- mellvéd nélküli, szabad fal és födémnyílásoknál
- állványszinten, munkaállványok külső felületén, legalább 1,m magas korlátot, lábdeszkát vagy keretes huzalhálót kell felszerelni.

A födémnyílásokat és a szabadba vezető falnyílásokat a folyó munkák területén a végleges szerkezet elhelyezéséig kétsoros korláttal és legalább 15 cm magas lábdeszkával kell lezárni, illetve leesése ellen védelmet nyújtó rögzített záró elemekkel határolni.

Meglévő építmények mellé kerülő falak alapozásánál amennyiben a falak alapozási síkja, illetve a létesítendő földmunka legalsó szintje magasabb, mint a szakadó lapon belül lévő létesítmény alapozási síkja, akkor a meglévő falat és a hozzá csatlakozó födémet méretezett dúcolással alá kell támasztani.

Az épületszerelési munkák biztonságtechnikai követelményeit az MSZ 04,903-83. szabvány tartalmazza, ebből az alábbiakra fordítandó nagyobb figyelem:

Az egyes szerkezeti elemek helyszíni mozgatása, emelése, az emelt szerkezetek emelőgépről való levétele, összeszerelése nem veszélyeztetheti épület állékonyságát a munkavégzés közben.

A kőműves munkák vonatkozásában az MSZ 04,903-83. szabvány előírásai a vonatkozóak.

A falazó állás padozatának szintjéről mért legfeljebb 1,40m magasságig végezhető munka.

A magasból való leesés elleni védelmet, a munkahely megfelelő kialakításával, biztonságot nyújtó berendezésekkel, állványokkal és védőeszközökkel kell kialakítani. Ha ezek alkalmazására nincs mód, a dolgozót biztonsági övvel, illetve az MSZ 16677. szerinti biztonsági hevederrel kell ellátni és a kötelező méretezett szerkezethez kell kikötni.

Az építkezés területén az 1,00m-nél mélyebb munkagödröket ideiglenes korláttal kell körülkeríteni és éjszakára kellőképpen megvilágítani.

Az építőipari munkák végzése során az épület és egyes szerkezeti elemek, segédszerkezetek csatlakozásának munkabiztonságáról úgy kell gondoskodni, hogy a munka kivitelezése közben is biztonságos legyen.

Az épület ideiglenes villámvédelme feleljen meg az MSZ 274 követelményeinek.

Az építőipari munkák végzése közben gondoskodni kell arról, hogy a feszültség alatt lévő elektromos vezetékkel való véletlen érintkezés ne okozzon balesetet.

A hegesztési munkákat az ide vonatkozó külön előírások szerint kell végezni.

A földmunkák az alapozási munkák során az MSZ 04,904-83. szabvány előírásai betartandók. Ebből külön figyelmet érdemelnek a következők:

Kézi földmunkánál a munkaárok széle és a kiemelt földből képzett depónia között legalább 50 cm széles padkát kell kialakítani. A munkaárok szélét a szakadó lapon belül csak abban az esetben szabad terhelni, ha dúcolás e teherből eredő többletterhet el bír hordani.

Géppel végzett földmunkánál a földmunkagépek felvonulási és elvonulási útját, mozgási területét, valamint átállási útvonalát teherbírás, állékonyság és úrszelvény biztonság szempontjából meg kell vizsgálni, a földmunka gép mozgását a talaj állékonyságának figyelembe vételével kell meghatározni.

Beton és vasbeton munkák biztonságtechnikai követelményeit az MSZ 04,904-83. szabvány tartalmazza.

Betonacél betét szerelésekor vágóollóval legfeljebb 12 mm átmérőig szabad vágni.

Betonacélt felmelegítéssel hajlítani nem szabad.

Betonszivattyúzásnál a szivattyú csővezeték hirtelen nyomásváltozásánál bekövetkező esetleges felcsapódását megfelelő rögzítéssel meg kell gátolni.

A 3,00 m-nél nagyobb ejtési magasság esetén csúszdát kell alkalmazni. A csúszdát elmozdulás ellen megfelelően biztosítani kell.

A zsaluzatot alátámasztó állványok az MSZ 13010. szerintiek.

A zsaluzatokon a betonszállítás céljára a várható igénybevételnek megfelelően alátámasztott járópallót kell készíteni.

A szabvány előírásain túlmenően az építési módra vonatkozó további biztonságtechnikai követelményeket is be kell tartani.

Az építőgépek telepítésekor az MSZ 04,965-84. szabványban foglaltak az irányadók. A különböző munkafázisokhoz tartozó gépek és segédeszközök üzemeltetési leírásban foglalt biztonságtechnikai szabványokat tudatosítani kell és a betartásúkról maradéktalanul gondoskodni kell.

A betonozás előírásait az MSZ 04,803/5 és 803/6, valamint az MSZ 04,904-83 tartalmazza.

A betonkeveréket szilárd úton kell szállítani. A betonozás megkezdése előtt a zsaluzatot ellenőrizni kell, hogy kellően stabil-e.

Az elektromos vibrátorral való munka megkezdése előtt ellenőrizni kell, hogy a biztonsági védőföldelés és a kapcsoló érintésvédelmi szempontból biztosított-e.

Munkanemekre vonatkozó legfontosabb tudnivalók:

A munka megkezdése előtt a talajmechanikai szakvéleményt és a földmunkára vonatkozó terveket gondosan tanulmányozni kell.

A felszíni vizeket úgy kell elvezetni, hogy a csapadékvíz sem a közlekedési útvonalakat, se a földművek állékonyságát ne veszélyeztesse, talajmozgást, talajcsúszást ne okozzon.

Általános előírások.

A szabvány azokat az általános követelményeket és biztonságtechnikai ellenőrzéseket tartalmazza, melyet minden építési munkahelyen be kell tartani.

Legfontosabb tudnivalók:

Oktatással fel kell készíteni a dolgozókat az aktuális munkafázis megkezdése előtt az elvégzendő feladatokra, a balesetveszélyes tevékenységre, a veszélyforrásokra, a baleset megelőzésének szabályaira. Az oktatás tárgyát írásban rögzíteni kell- Balesetvédelmi naplóban-és a dolgozókkal alá kell íratni. Fel kell hívni a figyelmet a munkahelyi rend és tisztaság fontosságára, valamint az egészségügyi követelmények biztosítására.

A munkahelyek egészségügyi követelményeit a 2/1981/II.7./ EÜM.sz. rendelet írja elő.

Az építés helyét körbe kell keríteni, hogy oda idegenek ne léphessenek be.

Tájékoztató és tiltó táblákat kell kihelyezni a balesetek megelőzése miatt.

A közlekedési útvonalakba a személyek és járművek közlekedésének a biztosítására idegen tárgyak és eszközök nem nyúlhatnak be.

- A kivitelezés csak felelős műszaki vezető irányításával végezhető.
- Az alapárok földkiemelése után tervezői egyeztetés szükséges.
- A tervtől eltérni csak a tervező jóváhagyásával lehet.

FOTÓDOKUMENTÁCIÓ

a

*3980 Sátoraljaújhely, Deák u. 14. sz. Hrsz: 448/1 alatti ingatlanon
meglévő Kazinczy Általános Iskola főzőkonyhájának korszerűsítési kiviteli tervéhez*









Pálháza, 2017. december

Böszörményi Dezső
1162 Budapest, Avarszállás u. 4.
építész tervező
É1-01-0717

Lengyel Zsolt
3994 Pálháza, Petőfi u. 1.
építész tervező
É3-05-0189